

Tramezzini mit Krabben



Zutaten für 8 Stück:

8 Toastbrot­scheiben
amerikanische Art
100 g Krabben in Lake
1 kleine Tomate
50 g Salatmayonnaise
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 kleine Prise Cayennepfeffer
1/2 reife Avocado
1/2 Zitrone
4 Salatblätter
1/4 Bund Basilikum
8 schwarze Oliven (optional)

1. Krabben in einem Sieb kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Dann klein hacken.
2. Tomate am Stielansatz kreuzweise einschneiden und kurz überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Dann vierteln, entkernen und klein würfeln.
3. Basilikum waschen, trockenschwenken und die Blätter abzupfen. Dann fein schneiden.
4. Krabben und Tomatenwürfel mit dem Basilikum unter die Mayonnaise heben, mit Pfeffer, Cayennepfeffer und wenig Salz abschmecken.
5. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und

in feine Scheiben schneiden. Dann sofort mit Zitronensaft beträufeln.

6. Toastbrot­scheiben entrinden. Vier davon mit den Salatblättern belegen. Dann die Hälfte der Avocadoscheiben darauf verteilen, leicht salzen und pfeffern und Krabbenmasse darauf geben. Mit dem Rest der Avocadoscheiben belegen und mit den verbliebenen Toastbrot­scheiben abdecken.

7. Brot­scheiben diagonal durchschneiden und optional mit einer halben entkernten Olive garnieren.

Hinweise:

Für Mini-Tramezzini die Dreiecke nochmals teilen.

Am besten immer mit anderen Tramezzini-Arten kombinieren, z..B. Tramezzini mit Salbeisauce.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Tramezzini, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 10.01.2023